Como hacer caramelos de marihuana

La cocina cannábica

La alimentación es una excelente forma para **consumir** marihuana terapéutica, o cannabis para un uso recreativo. Este método de consumo permite evitar los daños producidos por la combustión (y a la eventual mezcla con tabaco), creando un efecto más prolongado en el tiempo que en el caso de la combustión.



Caramelos con marihuana y chocolate

En este artículo vamos a explicar como hacer dulces de marihuana que podrán conservarse fácilmente gracias a la utilización de **mantequilla clarificada**, cuya preparación os vamos a continuación.

Mantequilla de marihuana clarificada

La mantequilla está compuesta principalmente de lípidos, pero contiene también un poco de proteína (caseina) y de glúcidos (lactosa). La clarificación de la mantequilla permite recuperar la parte grasosa que nos interesa para la extracción de los cannabinoides de la planta de marihuana. Esta técnica, muy fácil de aplicar, permitirá concentrar más principios activos en la mantequilla, pero, sobre todo, mejorará su resistencia al calor y a la conservación.



Clarificación del la mantequilla

A continuación os mostramos el procedimiento:

- Utilizar mantequilla suave, si es posible (sin sal)
- Derretir la mantequilla a fuego lento (o a baño maría)
- Retirar con una cuchara la espuma blanca que se observa en la superficie (principalmente caseína y proteína de leche)

- Repetir la operación hasta que no haya espuma.
- Transvasar la mantequilla líquida a otro recipiente, teniendo cuidado de dejar las partículas solidas (suero de leche) que se encuentran en el fondo de la cacerola, o eliminarlas con la ayuda de un filtro de café.

Debe quedar únicamente la parte aceitosa amarilla, **compuesta de ácidos grasos**. Hay que señalar que la mantequilla clarificada, igualmente llamada **Ghee o Ghi**, también se puede comprar en algunos supermercados o tiendas de comestibles. No queda nada más que transformar la mantequilla clarificada en **mantequilla de marihuana clarificada**. Hay que recordar que los cannabinoides como el THC o el CBD son solubles en las grasas tal como como el aceite o la mantequilla, pero no en el agua (o en cantidades despreciables).



Mantequilla después de su clarificación

En nuestro ejemplo utilizaremos la mantequilla clarificada utilizando **250 gramos** y siguiendo esta receta:

- Calentar 1L de agua aproximadamente.
- Añadir de 30 a 100 gramos de marihuana (según la calidad y la potencia de la materia utilizada)
- Calentar unos minutos y tirar ésta primera agua de cocción para eliminar gran parte de la clorofila, lo que asegurará un sabor más dulce.
- Reponer 1L de agua con la marihuana y añadir la mantequilla clarificada.

- Dejar hervir a fuego lento durante aproximadamente dos horas mezclando regularmente.
- Retirar del fuego y filtrar el líquido con una bolsa ice-o-lator o una bolsa de tela limpia
- Exprimir con fuerza la bola de marihuana con el filtro para recuperar la mantequilla atrapada dentro de la materia vegetal.
- ¡Utilizad guantes de cocina (u otra cosa) para no quemarse las manos!
- Enfriar el líquido en el frigorífico.
- Aproximadamente 24h más tarde, la mantequilla formará una costra sólida en la superficie, la cual se podrá recuperar fácilmente con la ayuda de un cuchillo plano.
- Habrá que tirar el agua sobrante.



Preparación de la mantequilla de marihuana

La **calidad y la potencia de la mantequilla** dependerá en gran parte de la materia vegetal utilizada. Las hojas grandes contienen poca resina y mucha clorofila, por lo tanto no serán una buena opción. Evitad utilizar los troncos pues dan un sabor desagradable. En general, se utiliza las **hojas pequeñas de los cogollos cubiertos de resina**, visibles a simple vista o cogollos de marihuana de baja calidad: cosecha demasiado precoz, periodo de limpieza de raíces demasiado corto, semillas dentro de los cogollos, sabor desagradable, pequeños cogollos con muchas hojas…

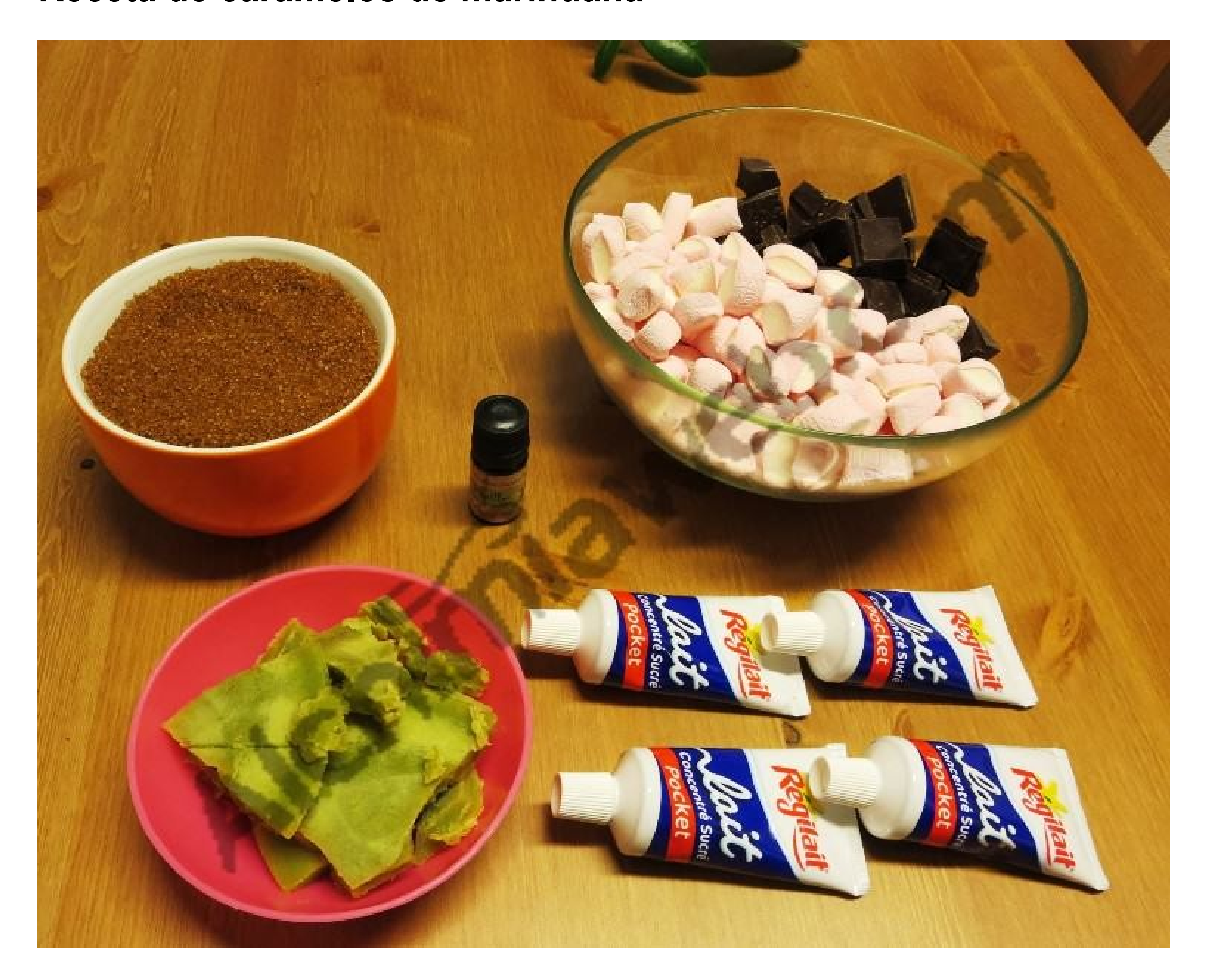


Recuperación de la mantequilla de marihuana solidificada

Para obtener la máxima calidad de la mantequilla podremos utilizar también bonitos cogollos de cannabis, incluso extracciones de tricomas, en este caso la mantequilla estará muy concentrada en principios activos. **No utilicéis marihuana que contenga moho**, ni materia vegetal que haya recibido pulverizaciones fitosanitarias durante la fase de floración. Para un uso medicinal de la marihuana, es posible utilizar variedades de cannabis con un ratio de **THC/CBD**

cercano del 1/1, éstas tendrán más potencial terapéutico y una **psicoactividad más limitada**.

Receta de caramelos de marihuana



Ingredientes para hacer caramelos de marihuana

Para preparar estos dulces de marihuana, utilizaremos:

- 300 gr de azúcar en polvo
- 200 gr de chocolate (negro o con leche)

- 200 gr de malvaviscos
- 150 ml (200g) de leche condensada azucarada
- 120 gr de mantequilla de marihuana
- extracto de vainilla líquido se puede también añadir nueces, almendras, avellanas, semillas…

Ésta receta contiene mucho azúcar, **no se aconsejada para los diabéticos** u otras personas que deben limitar sus niveles de azúcar en sangre.

Aquí tenéis el procedimiento para los **caramelos de marihuana**

- Engrasar un molde de silicona con un poco de mantequilla de cannabis
- Cortar el chocolate y los malvaviscos en trozos pequeños
- En una cacerola, calentar a fuego medio la mantequilla de marihuana, el azúcar, la leche condensada y mezclar constantemente hasta ebullición
- Reducir a fuego lento y continuar mezclando durante aproximadamente 2 minutos
- Retirar del fuego y añadir el chocolate, los malvaviscos y la vainilla.
- Aseguraos que la mezcla no esté en ebullición durante ésta etapa.
- Continuar mezclando hasta que esté homogéneo.

- Colocar la mezcla en el molde de silicona y guardar en el frigorífico.
- Unas horas más tarde, desmoldar el resultado y cortarlas en dados o tiras del tamaño deseado.
- ¡Y por último no queda más que disfrutar!



Mezclar la mantequilla de marihuana, el azúcar y la leche condensada



Retiramos del fuego y añadimos el chocolate, los malvaviscos
y la vainilla



Mezclamos… hasta obtener una pasta homogénea

Cómo consumir los dulces de marihuana

Como la **potencia del efecto** de estos caramelos cannábicos depende del **material utilizado (cantidad y calidad**), de la eficiencia de la extracción de los cannabinoides y de la

tolerancia del consumidor, por desgracia no os podemos dar una dosificación precisa. Por eso, la regla más sencilla será empezar por consumir una ínfima cantidad de caramelo, y esperar al menos una hora para notar el efecto.

Si no es suficiente, aumentar progresivamente hasta encontrar la dosificación ideal, **siempre esperando al menos 1 hora entre cada ingesta, para evitar tener efectos desagradables**. También podéis probar una pequeña cantidad bien definida de mantequilla, por ejemplo **1 o 2 gramos**, sobre una rebanada de pan y probar para estimar y comprobar la potencia de vuestras recetas cannábicas en función de la cantidad de mantequilla utilizada para realizar los dulces.



Cortar los caramelos de marihuana

Os recordamos que es muy importante conservar estos dulces cannábicos **fuera del alcance de los niños (y animales)**. No olvidéis que por vía oral los efectos de la marihuana **empiezan entre 15 hasta 60 minutos después de la ingestión** y durarán aproximadamente de **6 a 8 horas**.